notice G 593:Mise en page 1 3/05/13 11:53 Page 1

Indications relatives à la protection de l'environnement

Au terme de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais doit être remis à un point de collecte destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole figurant sur le produit, la notice d'utilisation ou l'emballage vous indique cela.
Les matériaux sont reyclables conformément à leur marquage. Vous apporterez une large contribution à la protection de l'environnement par le biais du recyclage, de la réutilisation matérielle ou par les autres formes de réutilisation des appareils usagés. Veuillez vous adresser à votre municipalité pour connaître la déchetterie compétente.

WHITE & BROWN

01/13

WHITE & BROWN

GAUFRIER ROTATIF

IDÉE RECETTE

G 593 - MODE D'EMPLOI

notice G 593:Mise en page 1 3/05/13 11:53 Page 3

WHITE AND BROWN *vous félicite d'avoir choisi ce produit et vous remercie de votre confiance. Pour votre confort et votre sécurité, votre article a été vérifié à toutes les étapes de sa fabrication et a passé avec succès tous nos tests de qualité. Nos produits sont conçus pour vous plaire tant par leur design que par leur facilité d'utilisation et dans l'objectif constant de vous apporter complète satisfaction.*

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Dans toute utilisation d'appareils électriques, des précautions de base sont à respecter.

- Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et le conserver pour les utilisations futures.
- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- Ne jamais laisser votre appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instruction préalables concernant l'utilisation de l'appareil. Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne jamais laisser à la portée des enfants et ne pas les laisser utiliser l'appareil.
- Ne pas utiliser votre appareil si le cordon d'alimentation ou l'appareil sont endommagés de quelque façon que ce soit. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien agréé.
- Utiliser l'appareil uniquement pour des usages domestiques et conformément aux indications de ce mode d'emploi.
- Connecter d'abord le cordon d'alimentation à l'appareil, avant de le brancher sur secteur. Avant de débrancher l'appareil, régler le thermostat sur « 0 » et déconnecter de la prise avant de retirer le cordon de l'appareil.
- Le cordon ne doit jamais être en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne jamais plonger la partie électrique de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et l'entreposer dans un endroit sec.
- Installer l'appareil sur une surface plane et stable, suffisamment éloignée de toute cuisinière électrique ou à gaz, ou d'un four en fonctionnement.
- Ne jamais utiliser à proximité de matières inflammables telles que rideaux, voilages, revêtements muraux, meubles, etc
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil pendant le fonctionnement.
- Prendre toutes les précautions utiles pour déplacer un appareil contenant de l'huile ou tout autre liquide chaud.
- Toujours vérifier le montage de l'appareil avant de le mettre en marche. Ne pas utiliser si la base n'est pas en place.
- Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- N'utiliser aucun produit combustible tels que essence ou allume-barbecue.

PATE A GAUFRE A LA COURGETTE ET FROMAGE

Pour 10 gaufres

Ingrédients :

- 600 g de courgettes (soient 4 courgettes)
- 100 g de fromage râpé
- 20 cl de crème liquide
- 4 œufs
- 4 cuill. à soupe de farine
- Sel et poivre

Préparation :

-Eplucher et râper finement les courgettes.
-Incorporer le fromage, crème liquide, œufs, farine, sel et poivre.
-Mélanger la préparation jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
-Laissez reposer la pâte pendant une heure avant de cuire les gaufres.

PATE A GAUFRE JAMBON-FROMAGE

Pour 10 gaufres

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 4 œufs
- 80 g de beurre
- 1 sachet de levure
- 150 ml de lait
- 150 ml d'eau
- 70 g de gruyère râpé
- 4 tranches de jambon blanc
- 1 cuill. à soupe d'huile
- 1 pincée de sel

Préparation :

- Mélanger farine, œufs, sel, beurre fondu et levure.
- Incorporer le lait et l'eau jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- Laisser reposer à température ambiante 30 min environ.
- Couper le jambon en dés et incorporer-les à la pâte.
- Ajouter le gruyère râpé.
- Faire cuire les gaufres dans l'appareil.

notice G 593:Mise en page 1 3/05/13 11:53 Page 5

RECETTES

PATE À GAUFRES CLASSIQUE

Ingrédients :

250 g de farine
80 g de beurre
50 g de sucre en poudre
1 sachet de levure
5 dl de lait
3 œufs
1 pincée de sel

Préparation :

-Dans un grand saladier, mélanger farine, levure délayée dans un peu de lait, sucre, sel et œufs.
-Incorporer le lait progressivement tout en mélangeant à l'aide d'un fouet, jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
-Ajoutez le beurre fondu.
-Laissez reposer la pâte pendant une heure avant de cuire les gaufres.

PATE A GAUFRE AU POTIRON

Ingrédients :

- 500 g de chair de potiron,
- 4 œufs
- 1/2 l de lait
- 300 g de farine
- 75 g de sucre
- 100 g de beurre
- 1/2 sachet de levure
- 1 pincée de sel

Préparation :

- Couper le potiron en dés et mettre les morceaux dans une casserole avec un grand verre d'eau. Saler. Laisser cuire 20 min environ.
- Une fois le potiron cuit, égoutter les morceaux.
- Dans un grand saladier, mélanger farine, sel, sucre, levure, jaunes d'œuf et beurre fondu.
- Faire tiédir le lait.
- Ecraser les morceaux de potiron de manière à en faire une purée.
- Dans le grand saladier, incorporer le lait tiède et la purée de potiron progressivement tout en mélangeant à l'aide d'un fouet, jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
- Battre les blancs en neige. Incorporez-les à la préparation.
- Laissez reposer la pâte pendant une heure avant de cuire les gaufres.

- Ne jamais réparer l'appareil vous-même. Vous perdriez le bénéfice de la garantie. Comme tout appareil électrique, il doit être réparé par une personne qualifiée. De même, le changement du cordon d'alimentation représente un réel danger et il est nécessaire de contacter un réparateur agréé.

PRECAUTIONS SPECIFIQUES

- Installer l'appareil sur une surface plane et stable, supportant la chaleur et à distance de tout objet inflammable, dans un endroit dégagé où l'air puisse circuler librement tout autour.
- L'appareil devient très chaud pendant son utilisation. Prendre toutes les précautions utiles pour éviter les risques de brûlures.
- Ne pas toucher les surfaces chaudes. Utiliser des maniques ou gants isolants pour manipuler l'appareil.
- Toujours attendre le complet refroidissement de l'appareil avant de le manipuler ou nettoyer.
- Ne jamais déplacer l'appareil en fonctionnement, surtout s'il contient des aliments liquides ou de l'huile.
- Ne pas nettoyer à l'aide de tampons métalliques.
- Ne pas laisser l'appareil en fonctionnement, sans surveillance.
- Ne jamais placer de papier aluminium dans l'appareil.

Attention : toujours utiliser des gants isolants pour protéger vos mains lors de l'ouverture de l'appareil. La vapeur qui s'en échappe peut provoquer des brûlures.

LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DE LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL.
CONSERVER SOIGNEUSEMENT CE MODE D'EMPLOI.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES	
Voltage :	230 V ~ 50 Hz
Puissance maxi :	1000 W

notice G 593:Mise en page 1 3/05/13 11:53 Page 7

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1) Plaques de cuisson
2) Thermostat réglable
3) Poignée thermo-isolée pliable
4) Plateau de récupération
5) Base plastique
6) Témoin lumineux de fonctionnement
7) Témoin lumineux de chauffe

UTILISATION

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION, RETIRER TOUS LES EMBALLAGES ET FILMS DE PROTECTION DE L'APPAREIL.

- Laver les plaques et le bac de récupération à l'eau savonneuse. Rincer et sécher soigneusement avant utilisation.
- Préparer la surface antiadhésive en la frottant légèrement avec un papier absorbant imbibé d'huile végétale. Répéter l'opération autant de fois que nécessaire.

- Poser l'appareil sur une surface plane et stable.
- Brancher l'appareil sur le secteur. Les témoins lumineux de fonctionnement vert et de température atteinte rouge s'allument.
- Sélectionner une température de chauffe à l'aide du thermostat.
- Une fois la température atteinte, le témoin lumineux rouge s'éteint.
- Ouvrir l'appareil en prenant toutes les précautions utiles en utilisant la poignée de l'appareil.
- Verser la pâte sur les plaques.
- Fermer l'appareil à l'aide la poignée.
- Pendant la cuisson de la pâte, tourner régulièrement l'appareil à l'aide la poignée.
- Le témoin lumineux de chauffe rouge va régulièrement s'allumer et s'éteindre pendant le fonctionnement de l'appareil afin de maintenir une température de cuisson constante.
- Toujours utiliser des ustensiles adéquats pour la manipulation des gaufres dans l'appareil.
- Répéter cette opération pour d'autres fournées de gaufres.
- Une fois l'utilisation de l'appareil terminée, débrancher l'appareil du secteur pour l'arrêter. Les témoins lumineux s'éteignent.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Toujours attendre le complet refroidissement de l'appareil avant de manipuler l'appareil.

- Les plaques ne sont pas démontables. Nettoyer les plaques à l'aide d'un chiffon humide.
- Si des éléments gras ont coulé sur la carrosserie de l'appareil, nettoyer à l'aide d'un chiffon humide.
- Toujours veiller à ce que les plaques soient bien sèches avant d'utiliser l'appareil.
- Ne jamais immerger l'appareil dans de l'eau ou tout autre liquide.